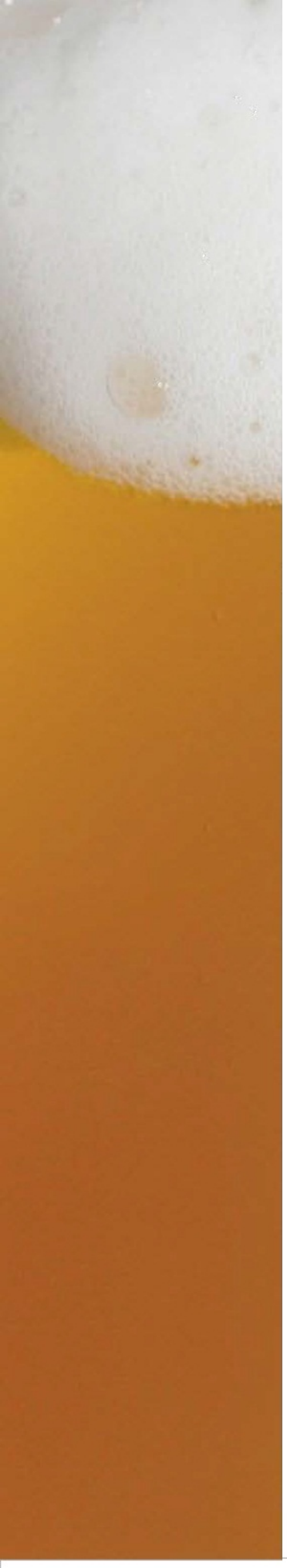


Belle Saison

LEVURE DE BIÈRE BELGIAN SAISON

NATURELLE

CACHER

SANS OGM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

1. Origine

Belle Saison est une levure de bière d'origine belge sélectionnée pour sa capacité à produire une excellente bière saisonnière. Les processus de propagation et de séchage ont été spécifiquement conçus pour offrir une levure de bière de haute qualité qui peut être utilisée de manière simple et fiable pour produire des bières de la plus haute qualité. Aucun colorant, conservateur ou autre substance non naturelle n'a été utilisé dans sa préparation. La levure est produite dans des usines homologuées ISO 9002.

2. Propriétés microbiologiques

- Classée *Saccharomyces cerevisiae*
- Levure à fermentation haute
- Analyse typique de la souche sèche active :

Solides	93 % - 95 %
Cellules de levure vivantes	$\geq 5 \times 10^9$ par gramme de levure sèche
Levure sauvage	< 1 pour 10^6 cellules de levure* (méthode de Lysine)
Bactéries	< 1 pour 10^6 cellules de levure*

- Le produit fini n'est commercialisé qu'après avoir passé une série de tests rigoureux

*Selon les méthodes d'analyse ASBC et EBC

3. Propriétés de brassage

- Démarrage rapide et fermentation vigoureuse, qui peut être accomplie en 5 jours au-dessus de 17 °C (63 °F).
- Forte atténuation et tolérance élevée à l'alcool.
- Le taux de fermentation, la durée de fermentation et le degré d'atténuation dépendent de la densité d'inoculation, de la manipulation de la levure, de la température de fermentation et de la qualité nutritionnelle du moût.
- Taux de floculation bas ; la décantation peut être favorisée par refroidissement et l'utilisation d'agents de collage et de colle de poisson.
- Le brassage des bières saisonnières est très particulier. Pendant la fermentation, le refroidissement n'est normalement pas utilisé, ce qui permet l'augmentation de la température de fermentation.
- L'arôme est fruité, épicé et poivré en raison de la production d'ester et de phénol, et ne présente pas d'odeurs indésirables lorsqu'il est correctement manipulé.

4. Mode d'emploi

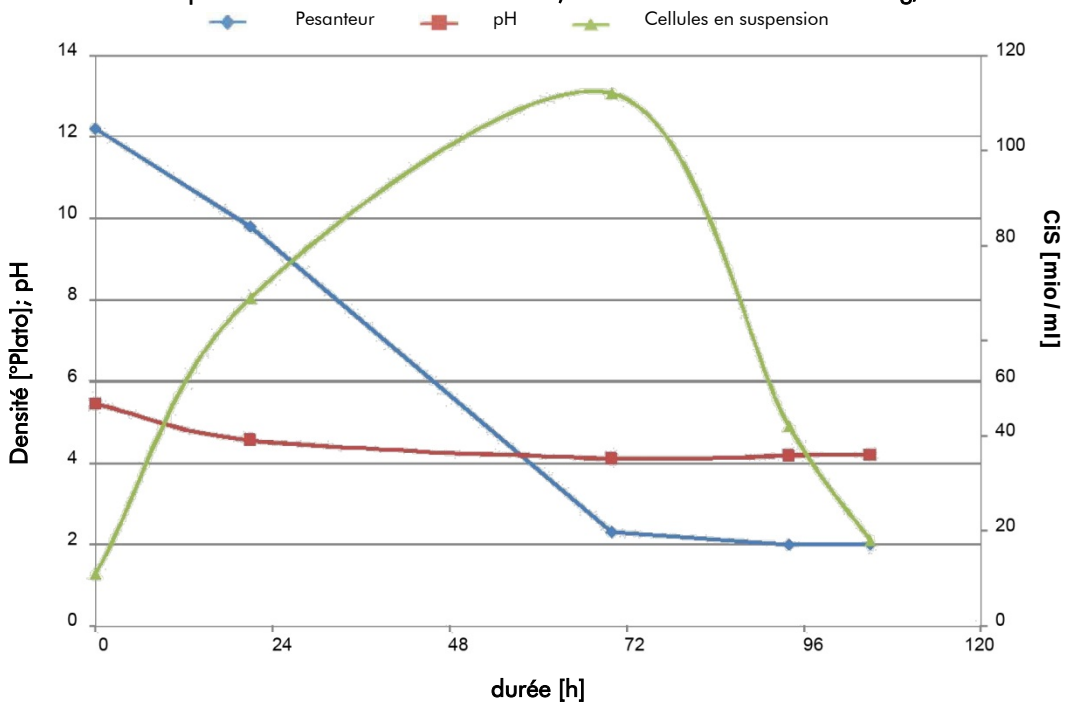
- Utiliser 100 g de levure sèche active pour inoculer 100 litres de moût. Le brasseur peut expérimenter avec l'ensemencement pour parvenir au style de bière souhaité ou pour l'adapter aux conditions de traitement.
- Saupoudrer la levure sur la surface de 10 fois son poids d'eau du robinet propre et stérilisée (bouillie) à 30 °C - 35 °C (86 °F - 92 °F). Ne pas utiliser de moût ou d'eau distillée ou d'osmose inverse, qui pourrait provoquer une perte de viabilité. Rompre **DOUCEMENT** les grumeaux afin que toute la levure soit en contact avec le milieu de réhydratation. **NE PAS MÉLANGER**. Laisser reposer pendant 15 minutes puis suspendre complètement la levure et laisser reposer encore 5 minutes à 30 °C - 35 °C (86 °F - 92 °F). Régler ensuite la température du moût et ensemencer immédiatement.
- Réguler la température en mélangeant des portions de moût à 5 minutes d'intervalle, en dessous de 10 °C (50 °F). Ne pas effectuer la régulation de la température par la perte naturelle de chaleur, car cela prendrait trop de temps et pourrait entraîner la perte de viabilité ou de vitalité.
- Un choc thermique, à une température supérieure à 10 °C (50 °F), entraîne la formation de mutants « petite », conduisant à une fermentation longue et incomplète, avec potentiellement la formation de saveurs indésirables.
- La levure Belle Saison a été conditionnée pour survivre la réhydratation ; elle contient un réservoir suffisant de glucides et d'acides gras non saturés pour réaliser une croissance active. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût.

5. Stockage

- Toute levure sèche active doit être entreposée au sec entre 5 °C et 10 °C (41 °F - 50 °F). L'emballage doit rester intact.
- La levure perd rapidement son activité une fois exposée à l'air. Ne pas utiliser les paquets qui ont perdu leur vide. Les paquets ouverts doivent être refermés, stockés dans un environnement sec inférieur à 4 °C (39 °F) et utilisés dans un délai de 3 jours.
- Ne pas utiliser la levure après la date de péremption imprimée sur l'emballage.

Belle Saison

Température de fermentation de 20 °C ; taux d'ensemencement de 100 g/hl



ESSAYEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LEVURES DE BIÈRE LALLEMAND

SI FACILE À CONSERVER
- La levure sèche active offre une durée de vie nettement meilleure que celle des cultures de levure liquides

SI FACILE À UTILISER
SI FIABLE
- Suivez les instructions simples de réhydratation et de taux d'ajout
- Chaque lot de levure de bière premium Lallemand est soumis à des tests de qualité rigoureux afin d'assurer la meilleure performance possible

SI INTERNATIONAL
- Utilisé dans des centaines de brasseries en Grande-Bretagne, aux États-Unis, Canada, Japon, Amérique du Sud et dans le monde entier.

Nottingham + Windsor + Munich + Diamond + BRY-97 + Servomyces + CBC-1 + Belle Saison

LALLEMAND BREWING abvickers SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Visitez notre site Web : www.lallemandbrewing.com

Pour obtenir des renseignements commerciaux et techniques, veuillez contacter brewing@lallemand.com

Les renseignements ci-inclus sont véridiques et exacts au mieux de notre connaissance. Toutefois, cette fiche n'est pas considérée comme étant une garantie expresse ou implicite, ou comme une condition de vente de ce produit.

DISTRIBUÉ PAR :